

## Braune Butter für das gewisse Etwas

Von Rainer Könen



*Plinsen sind das Markenzeichen der Krabatmühlen-Gastronomie. Die Schwarzkollmerin Veronika Lupp bereitet die sättigende Spezialität am Sonnabend gleich dutzendweise zu. Foto: Rainer Köne*

Am Osterwochenende beim Frühlingsfest an der Krabatmühle in Schwarzkollm stand selbstverständlich Brauchtumpflege auf dem Programm. Doch bevor die Mitglieder der Schwarzkollmer Brauchtumsgruppe sich mit ihren Trachten und Tänzen vorstellten, hatte Dieter Klimek als „Schwarzer Müller“ zu Beginn des vom Verein „Krabatmühle Schwarzkollm“ organisierten Festes versucht, die frühere Ortsvorsteherin Gertrud Winzer, die sich derzeit in einem Kurort in Tschechien von einer Hüft-Operation erholt, telefonisch zu erreichen. Um „ihr ein wenig von der schönen Stimmung hier zu vermitteln“, so Klimek. Doch leider kam die Verbindung nicht zustande.

Feiern macht hungrig

Danach ging es dann los, mit einem sehenswerten Auftritt der Brauchtumsgruppe Krabat. Die kleinen Besucher konnten an diesem Nachmittag Hasen streicheln und suchten auf dem Gelände der Krabatmühle Ostereier. Da wurden etliche der viele hundert Besucher schon ganz hungrig. Und wie wurde der Hunger gestillt? Mit Plinsen.

Rund 200 dieser goldgelben Pfannkuchen wurden auf dem diesjährigen Frühlingsfest verspeist. Veronika Lupp gehörte zu den Mitgliedern des Vereins „Krabatmühle- Schwarzkollm,“ der im wahrsten Sinne des Wortes für das Wohl der Besucher sorgte: mit jenen lecker schmeckenden Plinsen. Eine Köstlichkeit seien die sorbischen Plinsen, meinte die 47-jährige Lupp. Das gewisse Etwas werde den aus Buttermilch, Eiern, Mehl, Salz und Backpulver gefertigten Pfannkuchen vor allem durch die gebräunte Butter gegeben, meinte sie. Die komme, neben einer Prise Zucker, auf das Gericht. Entscheidend sei die Dosierung der Zutaten, erzählte sie am Sonnabend. Doch mehr wollte sie nicht preisgeben. „Geheimrezept“, grinste sie. Auf jeden Fall werden ihre Pfannkuchen mit „ganz wenig Öl gebacken“.

Kein Diätfest

Und wie viele Kalorien enthalten Plinsen? Achselzucken. Und dann ihr Hinweis, dass „wir hier doch kein Diätfest“ machen. Kostenpunkt für die sorbischen Plinsen, die zusammengerollt kredenzt werden: ein Euro.

Die 47-jährige Veronika Lupp weiß von Besuchern, die bis zu fünf Plinsen verspeisten. Sie kann das verstehen, schließlich seien die Plinsen „total lecker und schmackhaft“. Demnächst wolle man an der Krabatmühle, auf vielfachen Wunsch von zahlreichen Besuchern aus der Region, „ein Plinsensattessen“ veranstalten.